

Nugátový krém

Lahodný krém vhodný na rôzne torty či zákusky.

Potrebujete:

200 g	nugát
200 g	Helia
500 ml	mlieko
1 ks	puding mandľový
50 ml	likér mandľový

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Heliu, nugát a likér spolu vyšľahajte kým nevznikne jednoliata hmota.

Pudingový prášok uvarte v mlieku a nechajte vychladnúť. Primiešajte do nugátovo- maslovej hmoty.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.